

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Berdasarkan hasil pengamatan penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) yang telah dilakukan pada olahan telur balado di Katering Asrama Mahasiswa 1 Poltekkes Kemenkes Yogyakarta dapat disimpulkan total skor GMP untuk:
 - a. Lingkungan produksi termasuk dalam kriteria baik.
 - b. Bangunan dan fasilitas termasuk dalam kriteria baik.
 - c. Peralatan produksi termasuk dalam kriteria baik.
 - d. Suplai air termasuk dalam kriteria baik.
 - e. Fasilitas dan kegiatan higiene sanitasi termasuk dalam kriteria baik.
 - f. Pengendalian hama termasuk dalam kriteria cukup.
 - g. Kesehatan dan higiene penjamah makanan termasuk dalam kriteria baik.
 - h. Pengendalian proses termasuk dalam kriteria baik.
 - i. Penyimpanan termasuk dalam kriteria baik.
 - j. Manajemen pengawasan termasuk dalam kriteria baik.
 - k. Pencatatan dan dokumentasi termasuk dalam kriteria cukup.
 - l. Pelatihan penjamah makanan termasuk dalam kriteria baik.
2. Kriteria *Good Manufacturing Practices* (GMP) secara keseluruhan pada olahan telur balado di Katering Asrama Mahasiswa 1 Poltekkes Kemenkes Yogyakarta

adalah Cukup dimana terdapat 3 grup utama yaitu Suplai Air, Kesehatan dan Higienen Karyawan, dan Pengendalian Proses mendapatkan kriteria baik sedangkan 1 grup utama lainnya yaitu Pengendalian Hama mendapatkan kriteria cukup.

3. Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada olahan telur balado di Katering Asrama Mahasiswa 1 Poltekkes Kemenkes Yogyakarta ditinjau dari segi keamanan pangan belum baik karena terdapat hewan peliharaan masuk ke dalam ruang produksi dan tidak adanya kegiatan pencatatan maupun pendokumentasian mengenai GMP di Katering Asrama.

B. Saran

1. Bagi Katering Asrama
 - a. Katering asrama mahasiswa dapat meningkatkan kegiatan hygiene dan sanitasi dengan cara menambah jumlah tempat sampah yang tertutup, membersihkan rumput liar secara berkala, mengadakan pemeriksaan kesehatan penjamah makanan secara rutin minimal 6 bulan sekali dan mengedukasi penjamah makanan supaya tidak menggunakan perhiasan dan aksesoris lain saat mengolah makanan.
 - b. Karyawan yang bekerja di katering asrama mahasiswa sebaiknya tidak membiarkan hewan peliharaan masuk ke dalam ruang pengolahan, salah satu caranya yaitu dengan menutup pintu yang menuju ruang pengolahan atau segera mengeluarkan hewan tersebut apabila sudah terlanjur masuk.

- c. Pengelola catering sebaiknya mensosialisasikan mengenai saran batas waktu aman untuk konsumsi makanan yang telah disajikan pada saat mahasiswa akan mengambil makanan, lalu dapat memberikan tulisan mengenai saran batas waktu konsumsi di meja penyajian supaya dapat dibaca oleh mahasiswa ketika sedang mengambil makanan.
- d. Catering asrama sebaiknya melakukan kegiatan pencatatan dan pendokumentasian *Good Manufacturing Practices* (GMP) yang terstruktur dan sistematis.
- e. Pihak catering asrama sebaiknya segera mungkin dilakukan pengecatan ulang di pada bagian dinding yang mengelupas di dapur asrama

2. Bagi Institusi Pendidikan Vokasi Gizi

Institusi Pendidikan Vokasi Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta dapat memanfaatkan dan memperbanyak koleksi pustakanya di bidang gizi dengan menambahkan hasil penelitian tentang Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada olahan telur balado ke perpustakaan kampus dalam bentuk *hardfile*.

3. Bagi peneliti

Peneliti sebaiknya lebih banyak mencari referensi mengenai penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada jasa boga supaya lebih luas wawasannya dan dapat menyampaikan lebih banyak informasi di dalam pembahasan.

4. Bagi peneliti selanjutnya

Peneliti selanjutnya yang akan melakukan penelitian mengenai penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) dapat melengkapinya dengan uji kandungan mikrobiologis dan uji kandungan bahan kimia sederhana pada olahan terpilih sehingga hasilnya akan lebih lengkap dan memuaskan.